

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

Illustrationen

[urn:nbn:de:bsz:31-190093](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190093)



sind. Eine solche Ware ist strohig und schmeckt strohig, denn ihre Zellwände sind hart und bleiben hart, sie nehmen kein Wasser auf, und auch die letzten Spuren von Aromastoffen sind aus ihr ausgetrieben. Eine solche Ware ist unverdaulich, denn Verdauungssäfte greifen sie nicht an und die Nährstoffe gehen mit der Zellulose unverbraucht ab.

Das bezieht sich auch ohne weiteres auf die Vorgänge beim Trocknen der Heil- und Gewürzkräuter und zwar hier erst recht.

Es ist schon lange eine Erfahrungstatsache, daß z. B. starkwirkende Drogen sehr gut aufbewahrt werden muß, um eine gleichbleibende therapeutische Wirkung zu haben. Man vergaß dabei jedoch, daß diese Trockenprodukte meist schon in der Stunde der Ernte einen Aromaweg hatten; daß sie also schon minderwertig sind, wenn sie überhaupt in den Handel kommen. Hieraus darf man mit voller Berechtigung die Schlussfolgerung ziehen, daß die bei unsachgemäßer Erntebereitung gewonnenen Blätter-Abbau- und Zersetzungsprodukte enthalten, die zum größten Teil ausgeschaltet werden, wenn man richtig trocknet. Durch vorsichtiges Trocknen wird bei manchen Pflanzen die Feinheit der Aromastoffe erhöht. Die Technik der Parfümerie benützt die getrocknete Pflanze zur Herstellung ätherischer Öle. Tages- und Jahreszeit üben auf das Ernteprodukt einen großen Einfluß aus. Samen muß man dagegen langsam trocknen, manche Samen erfordern Nachreife, während welcher sich anscheinend die für die Keimung notwendigen Formeln einstellen. Schnell getrocknete Samen keimen zwar bald, die Keimlinge verkümmern indes schnell. Das Trocknen der Samen geschieht nach 1—2 monatigem Lagern am besten bei 45 Grad. Bei vielen Pflanzen entstehen erst durch die Nachtrocknung wertvolle Stoffe, wie z. B. aus dem Baldrianöl der frischen Wurzel durch enzymatische Spaltung des Baldriansäureäthers Baldriansäure,

aus dem Banzengeruch frischen Corianders ein angenehmes, gewürziger Geruch etc.

Die Erntebereitung der Heil- und Gewürzkräuter ist eine Teilwissenschaft der Pharmakognosie. Es müssen die jeweils besten Bedingungen der einzelnen Pflanzen studiert werden, unter denen sie geerntet und getrocknet werden sollen. Da die Fermente bei der Erntebereitung eine wichtige Rolle spielen, so z. B., daß sie den therapeutischen Wert der einzelnen Drogen ungünstig beeinflussen und daher vernichtet werden müssen, während sie bei getrockneten Vegetabilien für Ernährungszwecke erhalten bleiben, sind die Gewürze und Genussstoffe, die Nährsalze etc. als Ergänzungsnährstoffe für die menschliche Ernährung und den Stoffwechsel von großer Bedeutung und für die Keimung des Samens wichtig.

Die Technik des Trocknens der Kräuter hat seit Beginn des Krieges bedeutende Fortschritte gemacht. Außer dem von mir früher beschriebenen Vakuumtrockner\*) ist u. a. noch ein vollständig neuartiges Trocknungssystem, das System der offenen Darrfelder von Dr. D. Zimmermann, Ludwigshafen a. Rh. geschaffen, welches ebenfalls den Vorteil hat, daß es sowohl für den Großbetrieb, wie auch für den Kleinbetrieb benützt werden kann, dabei in den Anschaffungskosten verhältnismäßig sich billigt stellt — für den Kleinbetrieb in Form eines kleinen Darrfeldes unter Anwendung bestimmter Wärmegrade und eines Ventilators, unabhängig von Dampfheizung. Die Konstruktion ist höchst einfach. Diese „Expresdarre“ besteht aus einem offenen Darrfeld, von denen mehrere, oft viele für Großbetrieb zu einem System vereinigt werden können. Das Frischgut liegt auf gelochten Blechen, die in etwa halber Höhe der Darrfelder angebracht sind. Von

\*) Siehe Heft 10 I. Jahrgang.